

树德森

四川阳丰味业有限公司创建于1999年，座落在德阳市中江县龙台开发区，是一家专业从事酱油及食醋产品的研发、生产、销售于一体的民营企业。生产基地7680余平米，固定资产3000万元，从事专业技术30余人，晒露基地35000平方米，晒露大缸5000余口，年生产能力3万吨，是四川特优粮酿及德阳地方特色酱油的生产单位。

四川阳丰味业“古法晒露”产品均传承清朝同治年间的古法酿造工艺，选料地道，配方考究，并融合前沿的现代酿造技术，精工细酿而成。色香味独特，在同类产品中独树一帜，成为地方特优产品，现专销网点达三千余家，遍布西南各大乡镇，誉满西南。

德阳地方特色酱油，素以芯黑透红的天然色质和鲜香滋味，蜚声国内，树德森“古法晒露”酱油系列产品以百年之传统制曲发酵工艺为酿造之本，吸髓并蓄，新体现色、香、味、形、存、补高品质调味品。

“古法晒露”食醋系列产品沿用明朝年间之制曲发酵工艺，吸老陈醋、香醋、米醋、药醋之精华，以麸皮、糯米为主料，经自然发酵而成。酸味浓厚绵长、醇香诱人，为醋中之精品。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/sds-314215.html>